

Линейка ИРЕКС ГУРМЭ

СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОТОВЫХ НАЧИНОК И ПОЛУФАБРИКАТОВ, ВХОДЯЩИХ
В СОСТАВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Линейка ИРЕКС ГУРМЭ



ИРЕКС ГУРМЭ
Сырная



ИРЕКС ГУРМЭ
Грибная



ИРЕКС ГУРМЭ
Пикантная «Особая»



ИРЕКС ГУРМЭ со
вкусом бекона



ИРЕКС ГУРМЭ
Шпинат-Брокколи



ИРЕКС ГУРМЭ
Сырная «Особая»



ИРЕКС ГУРМЭ
Универсальная



ИРЕКС ГУРМЭ
Пикантная



ИРЕКС ГУРМЭ со
вкусом бекона
«Особая»



В продаже



Под заказ (мин. партия 400кг)



Линейка ИРЕКС ГУРМЭ – идея продукта

ПРОФЕССИОНАЛЫ ВЫБИРАЮТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ НАЧИНКИ **ИРЕКС ГУРМЭ** ПОТОМУ ЧТО:

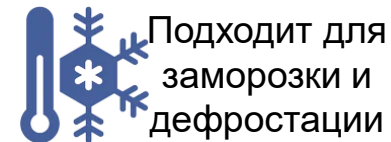
- Готовые смеси оптимизируют производственные процессы, экономят время => снижаются трудозатраты;
- Ощутимо снижается себестоимость продукции;
- Универсальность применения сочетается с отличным, нативным (натуральным и ожидаемым) профилем вкуса при стабильном качестве готовых изделий;
- Простота применения позволяет расширить, либо, внести новые ноты в текущий ассортимент с минимальным обучением персонала, отсутствие «шеф фактора»;
- Начинки термостабильны, подходят для заморозки/разморозки как выпеченного продукта, так и полуфабриката.

Использование гастрономической начинки позволяет получить сбалансированный продукт, в котором изначально заложено сочетание тщательно подобранных ингредиентов





Гастрономические начинки – преимущества продукта



Подходит для
заморозки и
дефростации



В состав продуктов входят
натуральные ингредиенты
в виде сырного порошка,
сушеных грибов, сушеных
брокколи и шпината,
натуральных специй –
в соответствии с названием
продукта



Смесь придает сочность,
выраженный вкус,
связанность и стабильность
готовой начинке



Использование смеси позволяет снизить
себестоимость готовой начинки



Разведенная водой сухая
начинка может быть
использована
индивидуально или в смеси
с другими гастрономическими
ингредиентами (мясо, фарш,
сыр, ветчина, картофель и пр.),
дополнить/стать основой соуса
или салатной заправки.



Время приготовления
гастрономической начинки 3-5
минут





Линейка ИРЕКС ГУРМЭ

сборник рецептур





Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Универсальная

Базовая рецептура:

	Соус бешамель	Мясная
ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ	100	100
Вода питьевая комнатной температуры	200 – 250	200
Фарш мясной, предварительно обжаренный без соли*		300

ДОЗИРОВКА 1 кг смеси смешать с 2 – 2,5л воды

Подчеркивает и усиливает вкус готовой начинки!



> 7 рецептов



Применимость начинки

На примере ГУРМЭ Универсальная



Универсальная

Преимущества:

- Стабильное качество
- Время приготовления 3-5 минут
- Удобство и простота в использовании
- Снижает затраты на производстве

Кухня

- Авторская
- Американская
- Европейская
- Кавказская
- Мексиканская
- Паназиатская
- Русская
- Средиземноморская

Основной ингредиент

- Овощи
- Грибы
- Картофель
- Морепродукты
- Мясо
- Птица
- Рыба



Картофельный Гратен



Паста ветчина с сыром



Ризотто с грибами и морепродуктами



Лазанья мясная, куриная, овощная, сырная.



Равиоли с курицей и грибами

Тип блюда

- Закуски
- Салаты
- Соусы
- Супы
- Основные блюда
- Гарниры
- Десерты
- Пицца/Паста
- Сэндвичи



Универсальная смесь сливочная основа (готовая) ИРЕКС ГУРМЭ

Тип заведения

- Столовая
- Ресторан
- Гостиница
- Фабрика кухни



Крем суп рыбный



Крем суп грибной



Пицца Порчини (сливочно грибная)



Пирог с курицей и шпинатом



Киш Лорен с горбушей и черемшой



Панини с курицей.
Панини вителло тоннато.
Панини по - болонски.



Сэндвич из слоеного теста с ветчиной и сыром



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Универсальная



Крем-суп	
ИРЕКС ГУРМЭ «УНИВЕРСАЛЬНАЯ»	100-150,0
Вода питьевая	500,0
Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж 3.2%	500,0



Соус «Бешамель»	
ИРЕКС ГУРМЭ «УНИВЕРСАЛЬНАЯ»	100-125,0
Вода питьевая	450,0
Сливки нормализованные с м.д.ж 20-33%	50,0



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Сырная/ИРЕКС ГУРМЭ Сырная «особая»

ИРЕКС ГУРМЭ Сырная «особая» отличается ярко выраженным профилем сыра.

Базовые рецептуры:

	Сырная	Ветчина-Сыр
ИРЕКС ГУРМЭ Сырная	100	100
Вода питьевая комнатной температуры	200 – 250	200
Ветчина		250
Сыр		125

ДОЗИРОВКА 1 кг смеси смешать с 2 – 2,5л воды

В состав смеси входит сырный порошок, пищевые волокна и натуральные ингредиенты



> 7 рецептов

*Мононачинка
**Возможно внесение дополнительных ингредиентов



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Сырная



Сырный крем-суп	
ИРЕКС ГУРМЭ Сырная	100-150,0
Вода питьевая	500,0
Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж 3.2%	500,0



Сырный соус	
ИРЕКС ГУРМЭ Сырная	100-125,0
Вода питьевая	450,0
Сливки нормализованные с м.д.ж 20-33%	50,0



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Грибная

Базовые рецептуры:

	Грибная	Грибы-картошка
ИРЕКС ГУРМЭ Грибная	100	100
Вода питьевая комнатной температуры	250	200
Картофель, предварительно отваренный без соли		300 – 400
Лук жареный сухой		50

ДОЗИРОВКА 1 кг смеси смешать с 2 – 2,5л воды

Содержит кусочки и порошок натуральных сушеных грибов



> 7 рецептов

*Мононачинка

**Возможно внесение дополнительных ингредиентов



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Грибная



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	
ИРЕКС ГУРМЭ Грибная	100-150,0
Вода питьевая	500,0
Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж 3.2%	500,0



ГРИБНОЙ СОУС	
ИРЕКС ГУРМЭ Грибная	100-125,0
Вода питьевая	450,0
Сливки нормализованные с м.д.ж 20-33%	50,0



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Шпинат-Брокколи

Базовая рецептура:

ИРЕКС ГУРМЭ Шпинат-Брокколи	100
Вода питьевая комнатной температуры	250

ДОЗИРОВКА 1 кг смеси смешать с 2 – 2,5л воды



> 7 рецептов



Содержит кусочки и порошок натуральных сушеных брокколи и шпината

*Мононачинка

**Возможно внесение дополнительных ингредиентов



Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ Пикантная / Пикантная «особая»

ИРЕКС ГУРМЭ Пикантная «особая» отличается добавлением в состав смеси соевого текстурата

Базовая рецептура:

	Соус пикантный	Мясная
ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ	100	100
Вода питьевая комнатной температуры	200 – 250	200
Фарш мясной, предварительно обжаренный без соли*		300

ДОЗИРОВКА 1 кг смеси смешать с 2 – 2,5л воды



> 5 рецептов

Содержит натуральные приправы: перец красный, кориандр, хмели-сунели, чеснок, укроп, пажитник





Ассортимент гастрономических начинок

ИРЕКС ГУРМЭ со вкусом бекона / со вкусом бекона «особая»

ИРЕКС ГУРМЭ со вкусом бекона «особая» отличается добавлением в состав смеси соевого текстурата

Базовая рецептура:

	Соус пикантный	Мясная
ИРЕКС ГУРМЭ со вкусом бекона	100	100
Вода питьевая комнатной температуры	200 – 250	200
Фарш мясной, предварительно обжаренный без соли*		300

ДОЗИРОВКА 1 кг смеси смешать с 2 – 2,5л воды



> 5 рецептов

Подчеркивает и усиливает вкус за счет входящих в состав белого перца и мускатного ореха





Примеры готовых изделий

«Колодец слоеный с ветчиной и сыром»

«УНИВЕРСАЛЬНАЯ»
с добавлением сыра

1



«СЫРНАЯ»

с добавлением ветчины



«ШПИНАТ-БРОККОЛИ»

с добавлением ветчины



90% рынка
изделий с
гастрономиче-
скими
начинками –
изделия из
слоеного
теста

2



3





Примеры готовых изделий «Расстегай»

Разделка:



Вариант готового изделия:



Для расширения ассортимента предприятий рекомендуется выпекать изделия на смеси БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ



Примеры готовых изделий

«Улитка слоеная с брокколи»





пирог с сеткой с гастрономическими начинкам

нкой



Пирог сдобный с сырной начинкой



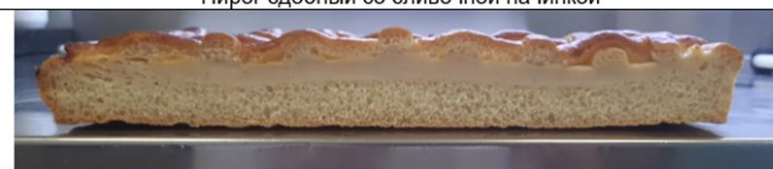
Пирог сдобный с грибной начинкой



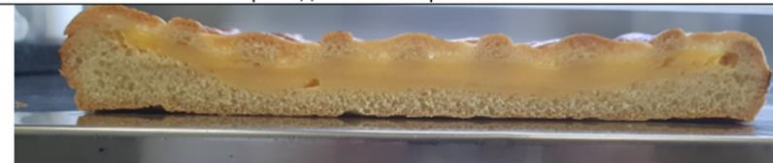
Пирог сдобный с начинкой брокколи



Пирог сдобный со сливочной начинкой



Пирог сдобный с сырной начинкой



Пирог сдобный с грибной начинкой



Пирог сдобный с начинкой брокколи

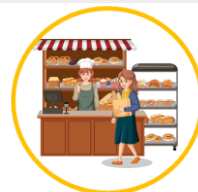




Линейка ИРЕКС ГУРМЭ – целевая аудитория



Хлебопекарные предприятия крупной, средней и малой мощности
(включая предприятия с автоматизированными линиями)



Пекарни в Retail



Кондитерские и пекарни



Фабрики кухни



ИРЕКС ГУРМЭ – линейка гастрономических начинок



Простое
и быстрое
приготовление
начинки

Удобный
формат
упаковки

Новые
брендированные
мешки





Попробуйте нашу новинку российского производства – ИРЕКС ГУРМЭ!



ИРЕКС ГУРМЭ:

Всегда стабильный
результат!



ГК «ИРЕКС ТРИЭР» – ВАШ НАДЁЖНЫЙ ПАРТНЕР ДЛЯ КАЧЕСТВА И ИННОВАЦИЙ!



**НОВЫЙ САЙТ-
НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ!**



QR-КОД ДЛЯ
ДОСТУПА К САЙТУ

Мы в социальных сетях:



@IREKS_TRIER

